品　番

JKF-B型 ❶

土鍋釜（どなべがま）

家庭用

土鍋IH炊飯ジャー〈炊きたて®〉

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

炊飯ジャーを上手に使って、楽しさを広げてください

ごはんはもちろん、素材を活かした本格料理も作れます。

うれしい多彩なメニュー

ごはんを炊く

白米を炊く→P.18
火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

早く炊く→P.20
急いで炊きたいときに便利です。火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

無洗米を選んで炊く→P.18〜24
「白米」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」メニューは、無洗米が選べます。

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く→P.22〜25
- 「炊込み」「おかゆ」「おこわ」「玄米」「玄米GABA増量」「分づき」メニューが選べます。各メニューに適した炊きかたでおいしく炊きあげます。
- 「炊込み」「分づき」は火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

調理する→P.38

ビーフシチュー・肉じゃがなど、色々なメニューを作ることができます。

便利な機能

タイマーを使って炊く

予約炊飯→P.28
食べたい時刻(セットした時刻)に炊きあげます。

予約吸水→P.32
炊飯前につけおき時間(お米に水を吸わせる時間)が予約できます。

おいしく保温する→P.36

「保温あり」と「保温なし」が選べます。

お気に入りメニューを使う・変更・登録する→P.16・26

よく使うメニューを「お気に入り」として登録することで、手間を省くことができます。

洗浄する→P.47

水を使って、洗浄ができます。
炊飯ジャーのにおいが気になるときや、調理後にお使いください。

もくじ

ふっくらおいしい
土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげる
つやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ(土鍋)について

土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕あげです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむを得ず発生する土鍋特有のものです。
品質上問題ございませんので安心してお使いください。

高い蓄熱性と優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。(必ず鍋敷きなどを敷いてお使いください。)

優れた耐熱衝撃性と耐熱性

セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性･耐熱性に優れていますので、土鍋のまま、冷めたごはんを電子レンジで再加熱できます。

一般の土鍋と比べてこびりつきが少ない

一般炊飯ジャーのようなフッ素加工品と比べると、こびりつきやすくなっていますが、内面にクリアコートを施しているため、一般の土鍋と比べると、ごはんのこびりつきは少なくなっています。

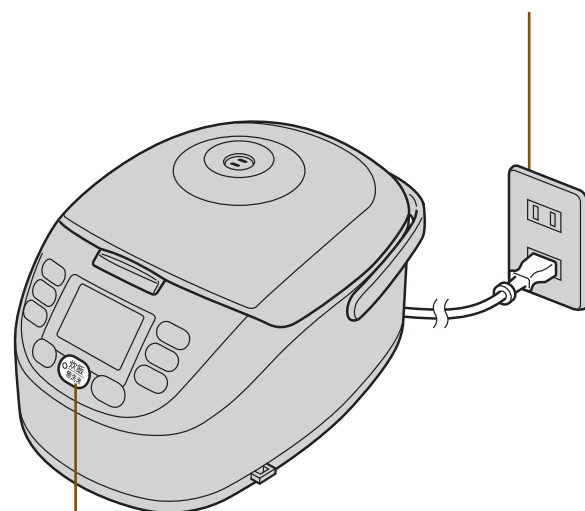
ご注意

P.7・39・44の注意事項を守って、土鍋を丁寧に取り扱ってください。

炊きかた早わかり
－これだけで炊けます－

1 お米を洗って水加減する。→P.12・14

2 内なべを本体にセットする。→P.14

3 差し込む

4 押すと炊飯スタート

※はじめて使うとき、メニューは「白米・火かげん ■■」になり、その後は前回炊飯したメニューになります。

ごはんをおいしく炊きあげるためのポイント

●付属の計量カップで正確にはかる →P.12

●洗米は手早く →P.12

●お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう →P.14

●炊きたいお米の種類に合わせてメニューを選ぶ →P.18

発芽玄米・胚芽米・麦飯を炊くとき →「白米」メニュー

●具を入れて炊くときは

1カップに対して具は約 70g 以下。
調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。
※炊飯量は、P.13 をご覧ください。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。

◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意 「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

⃠ この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

● この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）（差込プラグを抜く）

内なべの取り扱いについて特にご注意ください。

⚠注意

専用内なべ（土鍋）以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。

内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。

ケガや破損の原因。

使用中や使用直後に内なべをさわるときは、なべつかみなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●**内なべが傷ついたり割れたりする原因になるため、必ず守る。**

- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使わない。
- 空炊きや急に冷やさない。
- 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 付属品以外のしゃもじを使わない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属へらや金属たわしなど、かたいものでお手入れしない。

●**内なべが傷ついたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。**

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）

火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。

（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

安全上のご注意

⚠警告

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。

やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

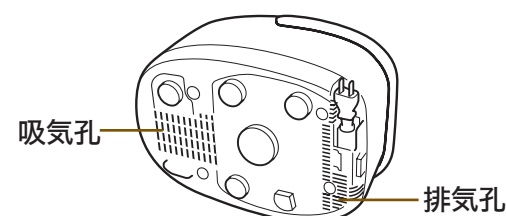
蒸気孔に顔や手を近づけない。

やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

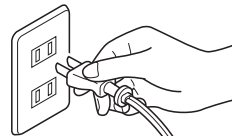
吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

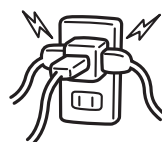
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

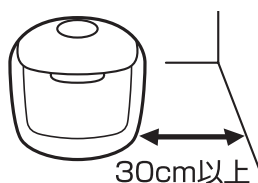
電源コードが当たってけがをするおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。

火災やテーブル・敷物を傷める原因。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

けがや故障の原因。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

植込み型ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

- **こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。**

  蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

- **炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。**

  本体やふたの変形・変色の原因。

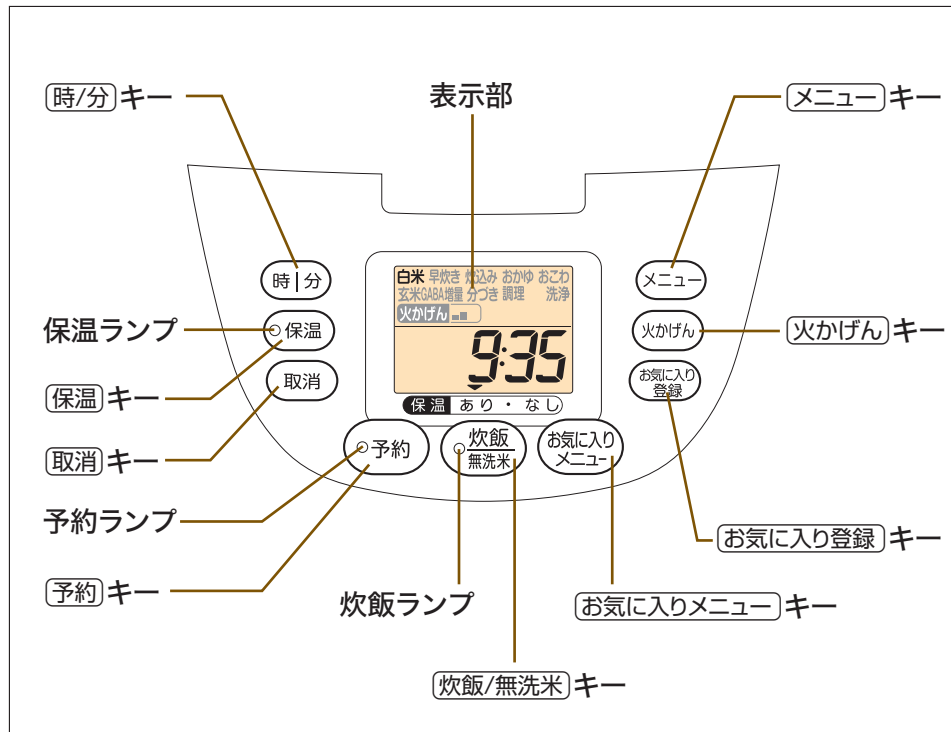
- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

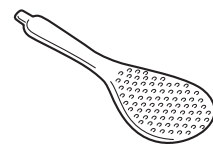
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

操作パネル

付属品の確認

しゃもじ

しゃもじを差し込んでおけます。

差し込む

計量カップ
約1合
(約0.18L=約150g)

おたま
調理するときに使います。

【出すとき】
差込プラグを持って引く。
(色テープ以上は引き出さない。)

【収納するとき】
差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。(ねじれているときは、ねじれを直す。)

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

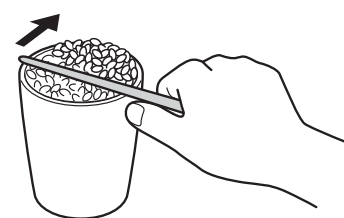
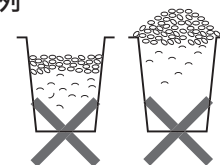
1. 内ぶた・内なべ・付属品を水洗いする。→P.44
2. 現在時刻を確認する。(時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせる)→P.42
   ※リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

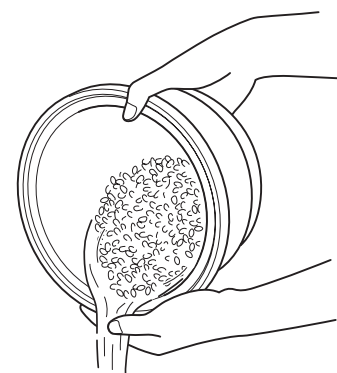
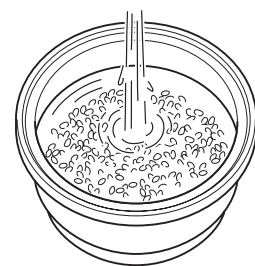
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

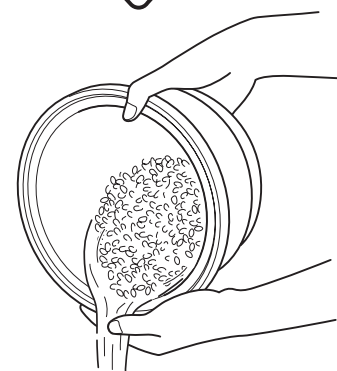
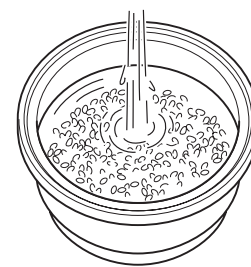
お米の量や洗いかた、
水加減に気を配ることで、
ごはんがふっくらおいしくなるのね。

1

付属の計量カップでお米をはかる。

すりきり1杯で約1合（約0.18L）
指定の炊飯容量以外で炊かない。→右表

内なべでお米を洗う。

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えてさっとかき混ぜ、すばやく水をすてる。
なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗う。

お米をとぐ。

かるく水をきったお米を、手のひらのつけ根の部分で押しつけるようにとぐ。次にたっぷりの水を加えてすばやく水をすてる。
これを水のにごりがなくなるまで4 ～ 5回続ける。

良いお米を選ぶ

◆精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選ぶ。
◆保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

お米は正しくはかる

必ず付属の計量カップを使って、正しくはかる。（計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。）

お湯（約35℃以上）で洗米しない

お米は、水で洗う。

無洗米を炊くとき

◆無洗米も付属の計量カップではかる。
◆無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜる。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
◆水を入れて白くにごるときは、1 ～ 2 回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

1回で炊飯できるお米の量

1.0L（5.5合）タイプ

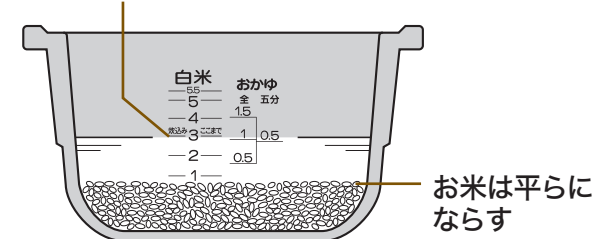
メニュー	炊飯容量（L）
白米	0.18 ～ 1.0（1 ～ 5.5合）
早炊き	0.18 ～ 0.54（1 ～ 3合）
炊込み	0.18 ～ 0.54（1 ～ 3合）
おかゆ（全がゆ）	0.09 ～ 0.27（0.5 ～ 1.5合）
おかゆ（全がゆ）具を入れたとき	0.09 ～ 0.18（0.5 ～ 1合）
おかゆ（五分がゆ）	0.09（0.5合）
おこわ	0.18 ～ 0.54（1 ～ 3合）
玄米	0.18 ～ 0.63（1 ～ 3.5合）
玄米具を入れたとき	0.18 ～ 0.54（1 ～ 3合）
分づき	0.18 ～ 1.0（1 ～ 5.5合）

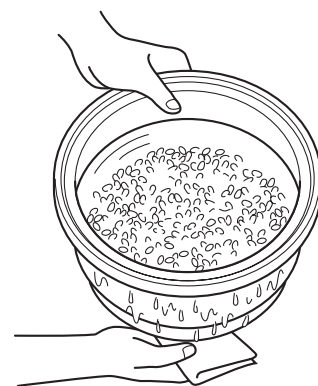
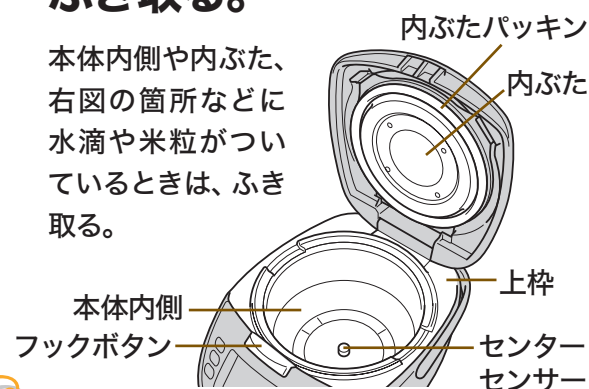
1.44L（8合）タイプ

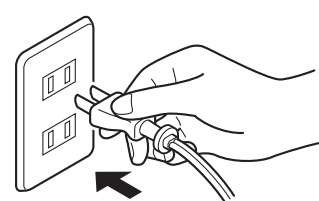
メニュー	炊飯容量（L）
白米	0.36 ～ 1.44（2 ～ 8合）
早炊き	0.36 ～ 0.9（2 ～ 5合）
炊込み・玄米	0.36 ～ 0.9（2 ～ 5合）
おかゆ（全がゆ）	0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2合）
おかゆ（全がゆ）具を入れたとき	0.09 ～ 0.27（0.5 ～ 1.5合）
おかゆ（五分がゆ）	0.09 ～ 0.18（0.5 ～ 1合）
おこわ	0.36 ～ 0.9（2 ～ 5合）
玄米具を入れたとき	0.36 ～ 0.72（2 ～ 4合）
分づき	0.36 ～ 1.44（2 ～ 8合）

お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

4 水加減する。

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減する。
メニューに合わせて水加減する。
→右表

5 内なべ外側や縁の水滴をふき取る。

本体内側や内ぶた、右図の箇所などに水滴や米粒がついているときは、ふき取る。

6 内なべを本体にセットし、内ぶた・スチームキャップが確実に取りつけられていることを確認して、ふたを閉める。

7 差込プラグをコンセントに差し込む。

お湯（約35℃以上）で水加減しない

水で、水加減する。

内なべの目盛は目安

内なべの目盛は目安です。
お好みに合わせて調節し、ご家庭ごとのごはんのかたさやおこげの具合をお楽しみください。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにする。（時間が短いとかため、長いとやわらかめに炊きあがります。）

保温ランプが点灯しているとき

取消を押して、消灯。

水加減の目安

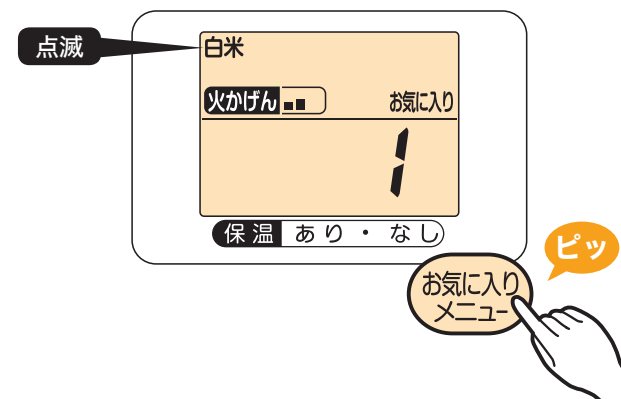
メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
白米	「白米」の目盛。
早炊き	「白米」の目盛を目安にお好みで。
炊込み	「白米」の目盛を目安に少し多め。
おかゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ・五分」の目盛。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。
分づき	「白米」の目盛を目安にお好みで。

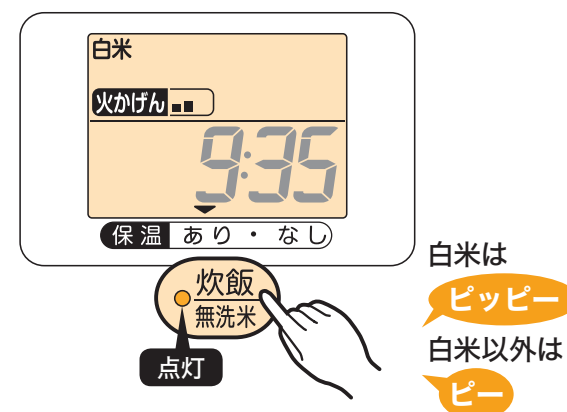
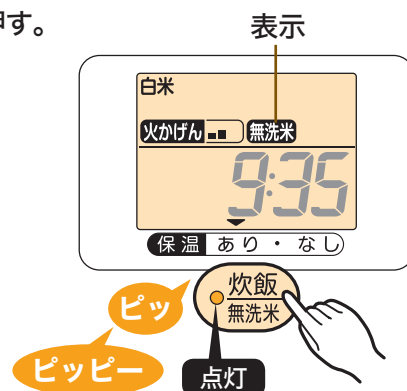
※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避ける。
※発芽玄米・胚芽米・麦飯は、「白米」の目盛を目安に少し多めに入れる。

「お気に入り」メニューを使う

を押して、お好みのメニューを選ぶ。

◆押すごとに「1」→「2」→「3」の順に切り替わるので、お好みの番号を選ぶ。

◆登録されているメニュー →右表

を押す。

【無洗米のとき】
2回押す。

お気に入りメニューの変更

登録されているお気に入りメニューを消去することはできません。
変更したいお気に入りメニューの番号を選んで、メニュー設定後、［お気に入り登録］を押すと、上書きされます。→P.26

お気に入りメニューが入っています

出荷時に3通りのお気に入りメニューが入っています。

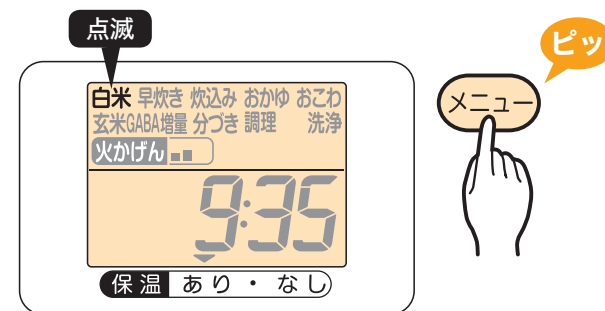
お気に入り番号	メニュー内容
1	白米・火かげん▄█
2	早炊き・火かげん▄█
3	炊込み・火かげん▄█

白米（発芽玄米）を炊く 無洗米を炊く

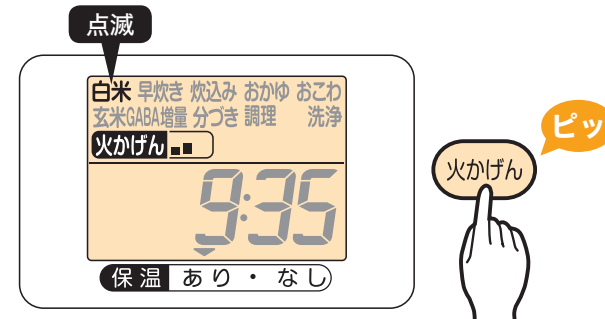
土鍋でふっくらおいしいごはん。
おこげの具合も、
火かげんで調節できるのね。

1

メニュー を押して、『白米』を選ぶ。

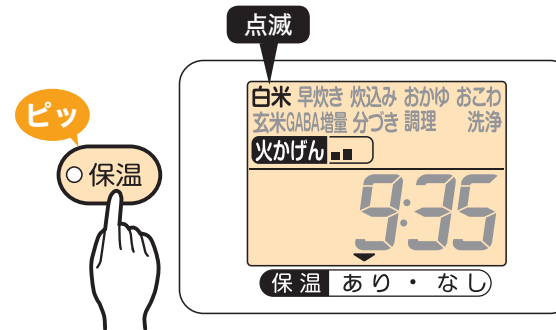
押すごとにメニューが順に切り替わります。

2

火かげん を押して、「火かげん」を選ぶ。

押すごとに「火かげん ▪▪」→「火かげん ▪▪▮」→「火かげん ▪」の順に切り替わります。

3

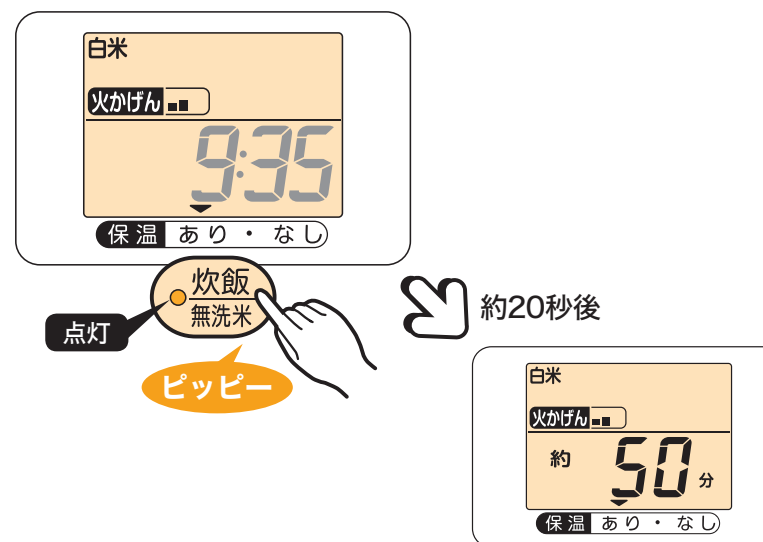
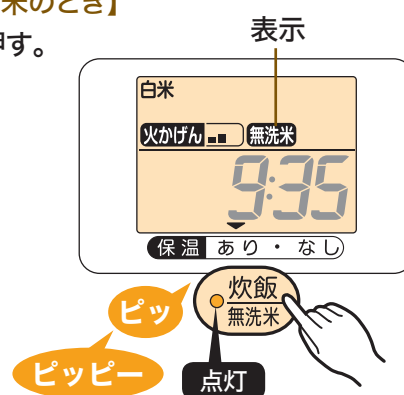
○保温 を押して、炊飯後保温するかしないか選ぶ。

◆押すごとに保温［あり］と［なし］が順に切り替わります。
（保温 を長押ししない。長押しして保温ランプが点灯したときは、取消 を押し、再度セットし直す。）

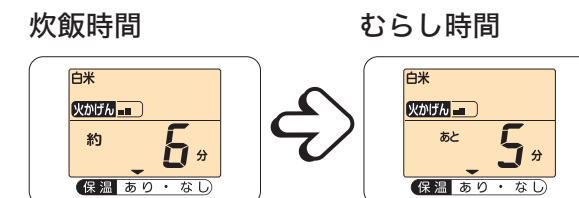
◆保温について→P.36

4

炊飯/無洗米 を1回押す。

【無洗米のとき】
2回押す。

約20秒後

「白米」炊飯中の表示

炊飯時間が1分きざみで約6分まで表示された後、むらし時間が表示されます。（時間は目安）

炊飯時間　　むらし時間

※炊飯時間は、室温・水温・炊飯量などにより多少異なります。例えば約9分まで表示された後、いきなり「あと5分」が表示されるなど、多少の誤差が生じることがあります。

発芽玄米・胚芽米・麦飯を炊くときは

発芽玄米・胚芽米・麦飯を炊くときは、メニュー で『白米』を選ぶ。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 を押す。

火かげんの特長

火かげん	特　長
▪	▪▪と比べて薄くおこげがつきます。
▪▪	標準の火かげんで、おこげがつきます。
▪▪▮	キツネ色に、しっかりおこげがつきます。

炊飯時間の目安

火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
▪	40～57分	44～59分
▪▪	42～58分	44～60分
▪▪▮	44～60分	45～62分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧：100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも約3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

白米（発芽玄米）・無洗米を早く炊く
—早炊き

白米メニューを選ぶより
ごはんが早く炊きあがるから
急いで炊きたいときに便利なのね。

早くごはん食べたいよ～!

[メニュー] を押して、『早炊き』を選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

[火かげん] を押して、「火かげん」を選ぶ。

押すごとに「火かげん ■■」→「火かげん ■■█」→「火かげん ■」の順に切り替わります。

[○保温] を押して、炊飯後保温するかしないか選ぶ。

◆押すごとに保温［あり］と［なし］が順に切り替わります。
（[保温]を長押ししない。長押しして保温ランプが点灯したときは、[取消]を押し、再度セットし直す。）

◆保温について→P.36

を1回押す。

【無洗米のとき】
2回押す。

早炊きの特長

『白米』を選んだときに比べて、炊飯時間を短くしますので、かための炊きあがりです。

白米・無洗米以外には使えない

白米・無洗米を早く炊きたいときのみに、使う。

早炊きの炊飯量

「早炊き」は1.0L(5.5合)タイプでは1～3合まで、1.44L(8合)タイプでは2～5合までです。炊飯量を多くしたり、無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度[炊飯/無洗米]を押す。

火かげんの特長

火かげん	特　長
■	■■と比べて薄くおこげがつきます。
■■	標準の火かげんで、おこげがつきます。
■■█	キツネ色に、しっかりおこげがつきます。

炊飯時間の目安

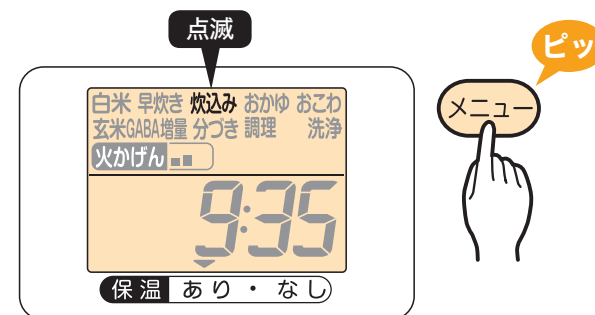
火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
■	26～35分	30～37分
■■	28～39分	30～39分
■■█	29～40分	31～40分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも約3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

炊込みごはんを炊く
分づきを炊く

炊込みごはんや健康によい分づき米も
手軽に楽しめて嬉しいわ。

メニュー を押して、
『炊込み』または『分づき』を選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

火かげん を押して、
「火かげん」を選ぶ。

押すごとに「火かげん ▂▄」→「火かげん ▂▄█」→「火かげん ▂」の順に切り替わります。

炊飯/無洗米 を1回押す。

【無洗米のとき(「炊込み」のみ)】
2回押す。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 を押す。

火かげんの特長

火かげん	特　長
▂	▂▄と比べて薄くおこげがつきます。
▂▄	標準の火かげんで、おこげがつきます。
▂▄█	しっかりおこげがつきます。

※炊込みの場合は、調味料の度合いにより、おこげの濃さが変わります。

炊飯時間の目安

メニュー・火かげん	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
炊込み▂	48～56分	50～57分
炊込み▂▄	48～56分	50～57分
炊込み▂▄█	48～56分	50～57分
分づき▂	40～57分	44～59分
分づき▂▄	42～58分	44～60分
分づき▂▄█	44～60分	45～62分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温:20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも約3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

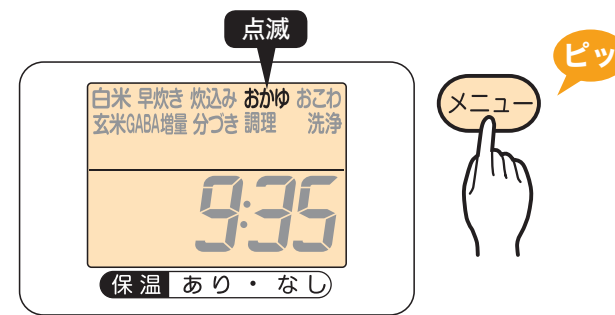
ご注意

◆炊込みごはんの具の量は、お米1カップに対して、約70g以下にする。
うまく炊きあがらない原因。
◆炊込みごはんの調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。
うまく炊きあがらない原因。

おかゆ、おこわ、玄米を炊く

ダイエットや朝食にぴったりのおかゆや
具たっぷりのおこわ、
健康によい玄米も手軽に炊けるのね。

(メニュー)を押して、
『おかゆ』『おこわ』『玄米』
『玄米GABA増量』の
いずれかを選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。
GABA(ギャバ)について→右表

(炊飯/無洗米)を1回押す。

【無洗米のとき(「おかゆ」のみ)】
2回押す。

玄米に白米をまぜて炊くとき

◆玄米が白米よりも多いときは、『玄米』を選んで炊く。
◆玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、『白米』を選んで炊く。→P.18
(このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊く。)

発芽玄米に白米を混ぜて炊くとき

『白米』を選んで炊く。→P.18

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度(炊飯/無洗米)を押す。

メニューの特長

玄米の場合

炊きわけ	特　長
玄米	玄米をおいしく炊きあげます。
玄米GABA(ギャバ)増量	標準よりも炊飯時間を長くして炊き上げます。(やわらかく食べやすくなります。) 健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)を、標準に比べて増やします。

炊飯時間の目安

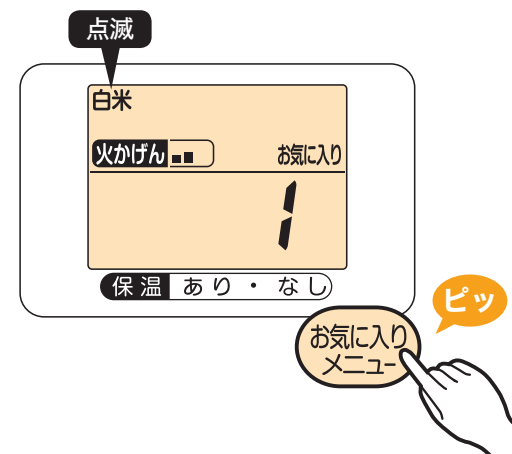
メニュー	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
おかゆ	54～60分	58～70分
おこわ	21～32分	25～45分
玄米	72～84分	80～88分
玄米GABA(ギャバ)増量	4時間30分～4時間40分	

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温:20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも約3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

「お気に入り」メニューを変更・登録する

よく使うメニューを、
お気に入りに登録しておくと、
毎回設定する手間がかからず便利なのね。

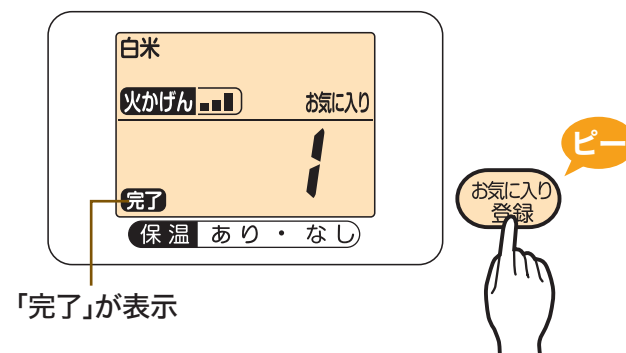
 を押す。

押すごとに「1」→「2」→「3」の順に
切り替わるので、変更・登録したい
番号を選ぶ。

メニュー・火かげんを選ぶ。

→P.18（例）

お気に入り登録 を押す。

登録が完了。
炊飯するときは、炊飯/無洗米を押す。

「完了」が表示

3通りのメニューを変更・登録できる

◆出荷時に3通りのお気に入りメニューが登録されています（→P.17）が、設定したメニューを「1」～「3」のメニューを変更して登録できます。

◆炊飯メニューや調理メニュー、洗浄を登録できます。
よく使うメニューを登録すると便利です。

◆登録されているお気に入りメニューを消去することはできません。

ご注意

無洗米・保温・予約炊飯の時刻・予約吸水の時間を、お気に入りメニューに登録できません。

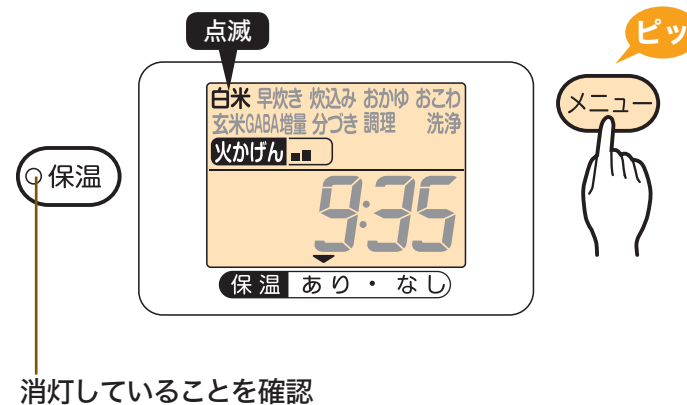
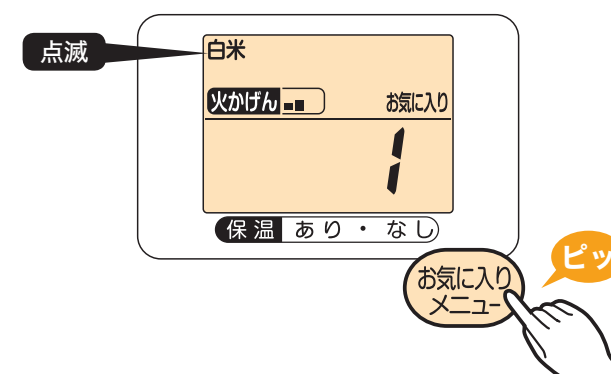
食べたい時刻に炊きあげる
―予約炊飯

炊飯時刻が予約できるから、
朝起きたときや、夜帰ったときにも
炊きたてごはんが食べられるのね。

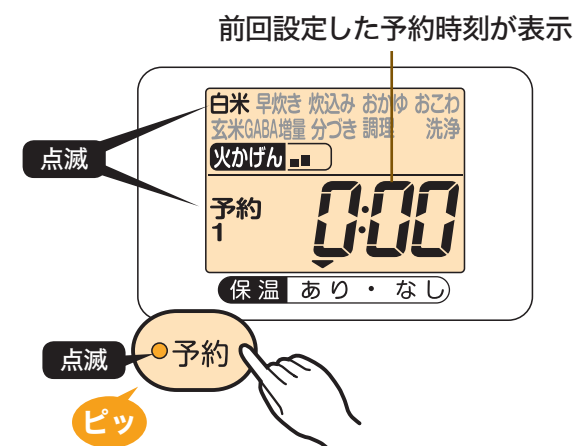
(メニュー)を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

◆「早炊き」「炊込み」「おこわ」では予約できません。
◆「白米」「分づき」は、火かげんも選べます。→P.18・22

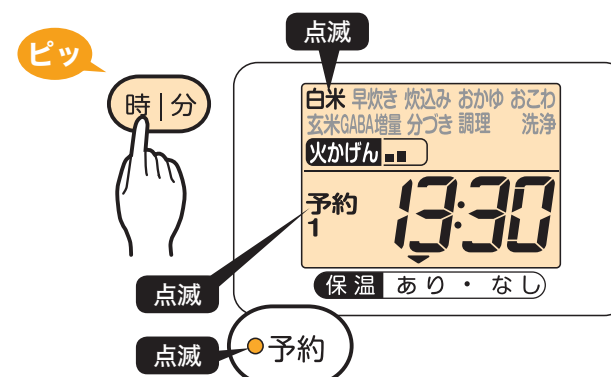
お気に入りメニューからも選べます。

(お気に入りメニュー)を押して、予約したいメニューを選ぶ。

2

(○予約)を押して、[予約1][予約2][予約3]のいずれかを選ぶ。

押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。
([予約吸水]について→P.32)

(時|分)を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

(時)は1時間単位、(分)は10分単位で合わせることができます。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：13時30分に合わせると…】
13時30分に炊きあがります。

予約炊飯ができるメニュー

「白米(無洗米)」「おかゆ(無洗米)」「玄米」「玄米GABA増量」「分づき」

3通りの予約時刻が記憶できる

[予約1]・[予約2]・[予約3] に記憶できます。
よく使う時刻を記憶させると便利です。

表示時刻の確認

予約する前に、現在の時刻が合っているかを確認する。→P.42

予約を取り消すとき

(取消)を押す。

メニュー別の予約可能な時間

メニュー	予約できる時間
白米・無洗米	1時間10分から
おかゆ	1時間10分から
玄米	1時間40分から
玄米GABA増量	4時間50分から
分づき	1時間10分から

ご注意

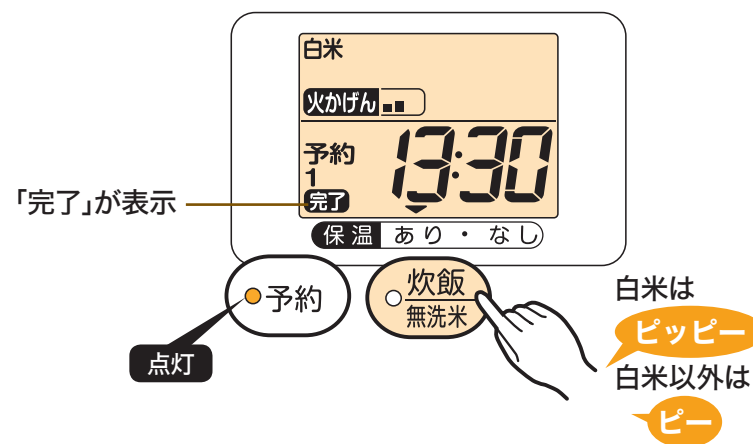
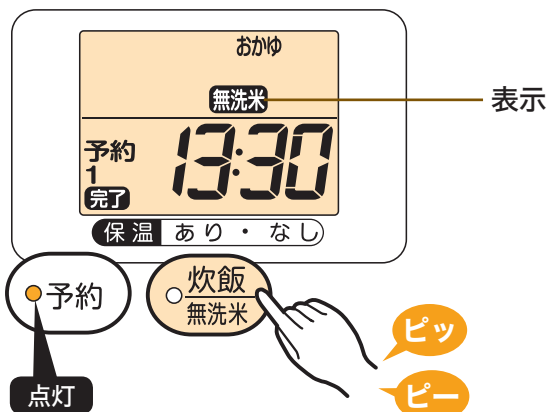
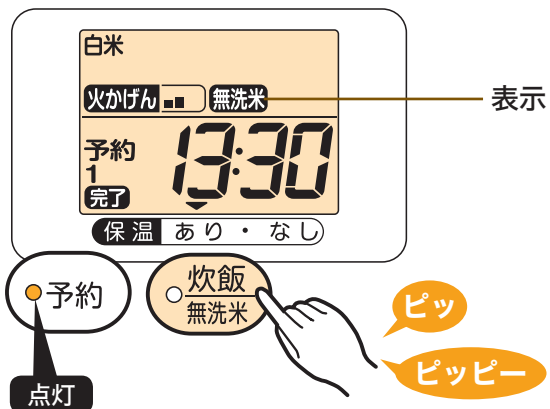
◆12時間を超えて予約しない。腐敗の原因。
◆予約炊飯の時刻を、お気に入りメニューとして登録することはできません。

(ピピピ)とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

● 予約炊飯できない時刻で、(炊飯/無洗米)を押した。
→炊きあがり時刻をセットし直す。
● 表示部に「0：00」が点滅している状態で(予約)を押した。
→現在時刻を合わせる。
● 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んで、(予約)を押した。
→予約炊飯はできません。

食べたい時刻に炊きあげる
—予約炊飯

 を1回押す。
（予約完了）

【無洗米のとき】
2回押す。（「白米」「おかゆ」のみ）

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度［炊飯/無洗米］を押す。

お米に水を吸わせてから炊く

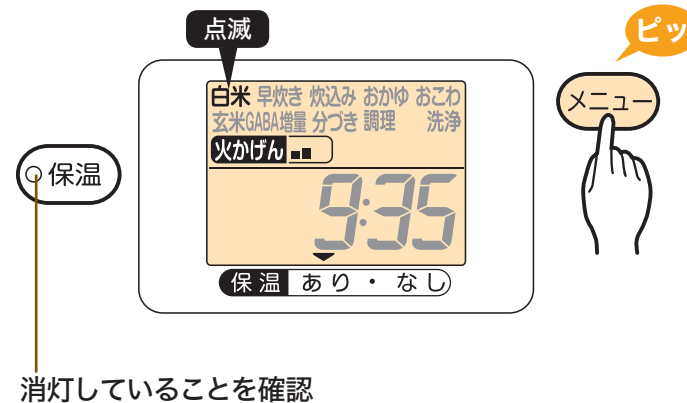
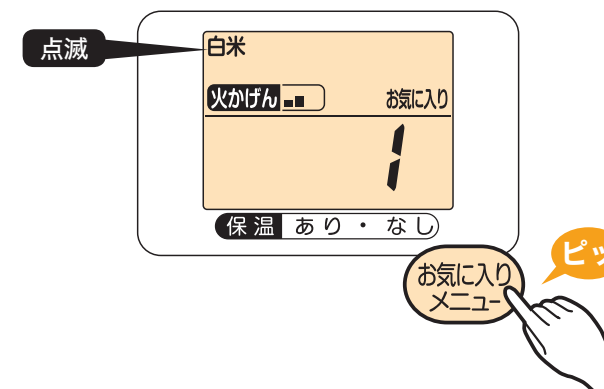
―予約吸水

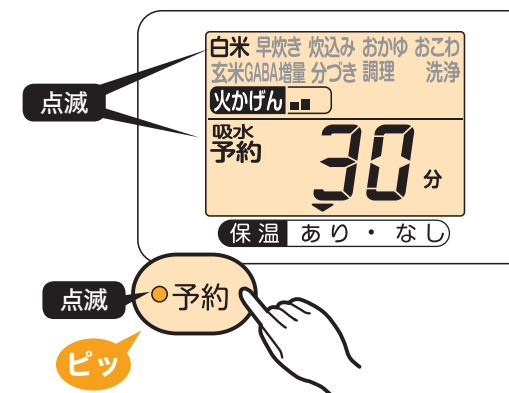
お米に水を吸わせる時間を予約すると、設定時間経過後に自動で炊きはじめるから、キーの押し忘れなどの心配もなく便利なのね。

メニュー を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

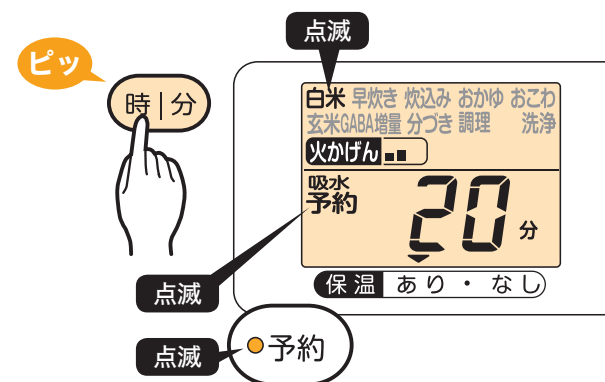
◆「早炊き」「炊込み」「おこわ」では予約できません。
◆「白米」「分づき」は、火かげんも選べます。
→P.18・22

お気に入りメニューからも選べます。

お気に入りメニュー を押して、予約したいメニューを選ぶ。

○予約 を押して、[予約吸水]を選ぶ。

押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。
（[予約炊飯]について→P.28）

時|分 を押して、お米を水に浸す時間を合わせる。

時を押すごとに10分ずつ増え、
分を押すごとに10分ずつ減ります。

【例：20分に合わせると…】
20分後に炊きはじめます。

予約吸水ができるメニュー

「白米(無洗米)」「おかゆ(無洗米)」「玄米」「玄米GABA増量」「分づき」

10～60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間（10～60分）を予約すると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

予約吸水を取り消すとき

取消を押す。

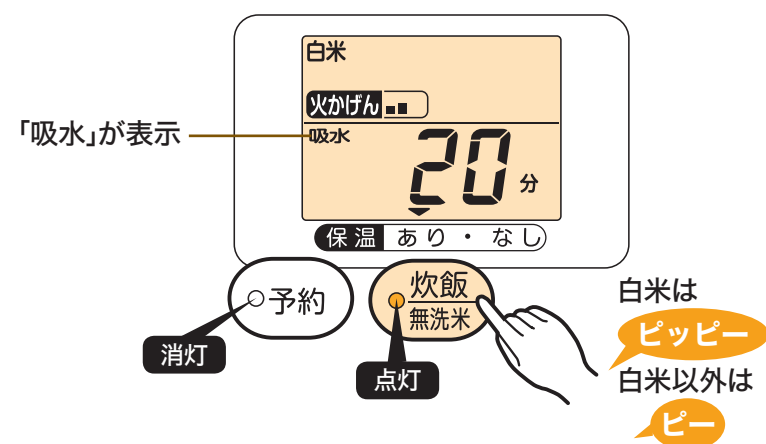
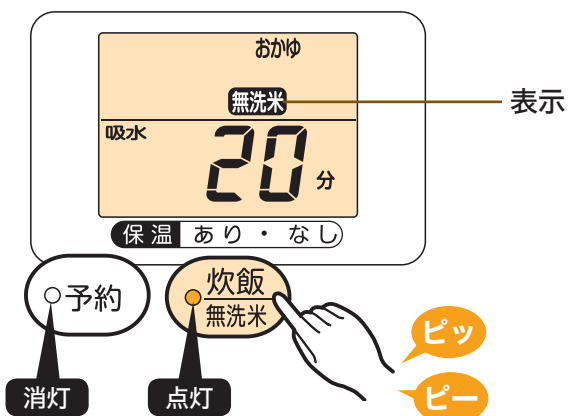
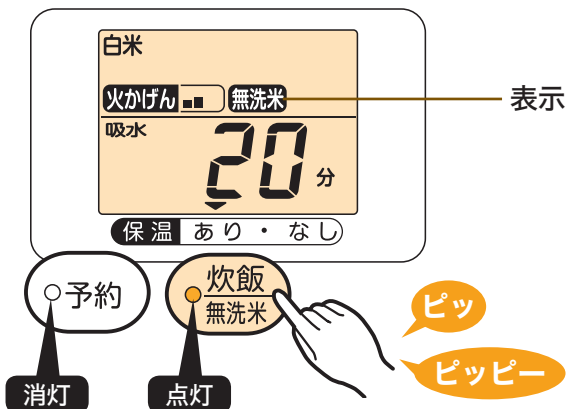
ご注意

予約吸水の時間を、お気に入りメニューとして登録することはできません。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

- 表示部に「0：00」が点滅している状態で予約を押した。
  →現在時刻を合わせる。
- 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んで、予約を押した。
  →予約吸水はできません。

を1回押す。
（予約完了）

【無洗米のとき】
2回押す。（「白米」「おかゆ」のみ）

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度［炊飯/無洗米］を押す。

ごはんが炊きあがったら・保温について・使い終わったら

炊きあがって、すぐにほぐすと、
余分な水分が逃げて、
ふっくらおいしくなるのね。

「むらし」になると、むらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示。

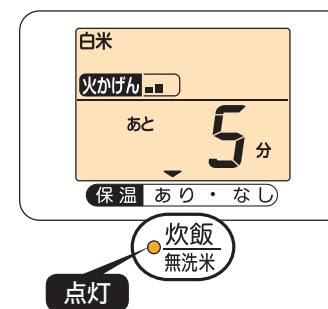
炊きあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。
(「おかゆ」は保温ランプが点滅。)

【白米(無洗米)を炊いたとき】
保温できます。

【白米(無洗米)以外を炊いたとき】
保温を取り消す。→下記

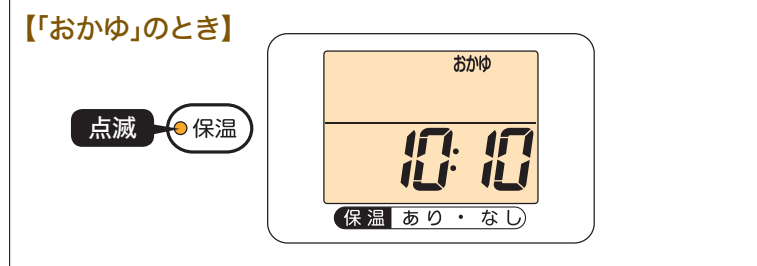
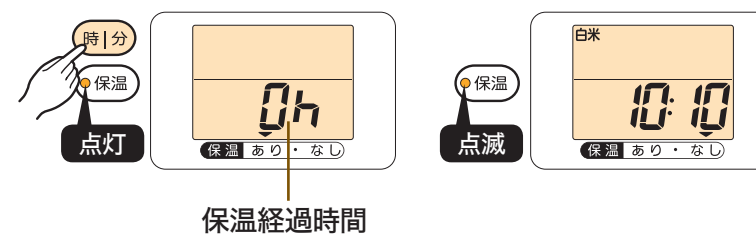
※白米・早炊き以外のときも保温経過時間が表示されます。

ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

【保温「あり」を選択しているとき】
時を押している間
保温経過時間が表示されます。

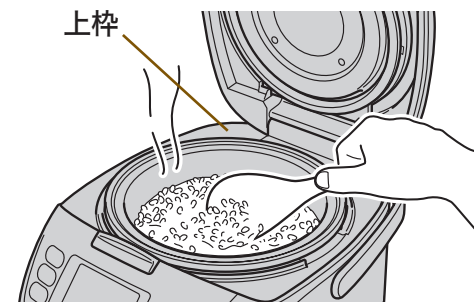
保温経過時間

【保温「なし」を選択しているとき】

【「おかゆ」のとき】

点滅 保温

1 すぐにごはんをほぐす。

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取る。

上枠

2 使い終わったら、取消を押して差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

使った後は、お手入れする。→P.44

保温の選びかた

炊く前に保温を押して選ぶ。→P.18・20

おこげについて

- ◆炊きあがったごはんにはおこげがありますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
- ◆炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。

おいしく保温するために

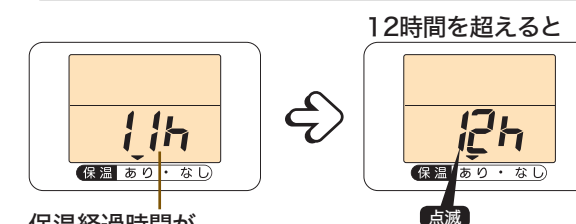
- ◆におい・パサつき・ベタつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
  - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)の保温
  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・コンセントを抜いての保温
  - ・12時間以上の保温
  - ・最小炊飯量以下の保温(最小炊飯量→P.13・54)
  - ・内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
- ◆少量のごはんを保温するときは、内なべの中央に寄せ、早めに食べる。
- ◆ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めに食べる。

保温なしを選んだとき

内ぶたについた露が、炊きあがったごはんのうえに落ちないように、若干、通電されます。最大3時間か、ごはんの温度が70℃になると、通電が切れ、のり状になったり露が落ちてベタつくので、早めにお召しあがりください。

再度保温するとき

保温を取り消した後、再度保温するときは、保温を約1秒長押しする。(保温ランプが点灯)

保温経過時間の表示について

保温経過時間が
0～12時間まで表示

12時間を超えると

ご注意

- ◆保温中に内なべを持ち上げない。(保温が取り消されることがあります。)
- ◆おかゆは取消を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてベタつくおそれ。

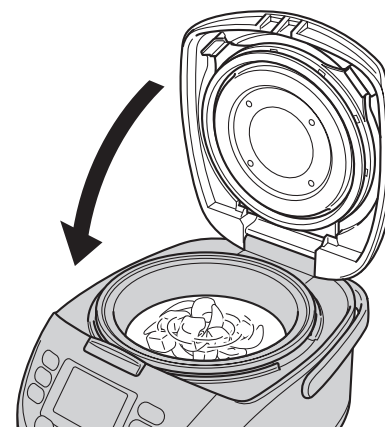
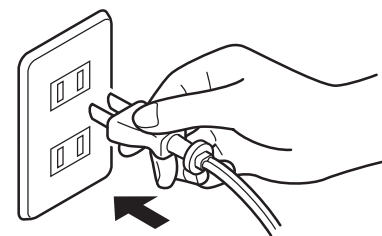
煮込み料理などを作る

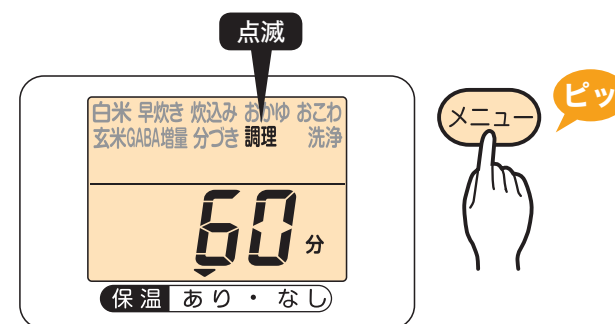
—調理

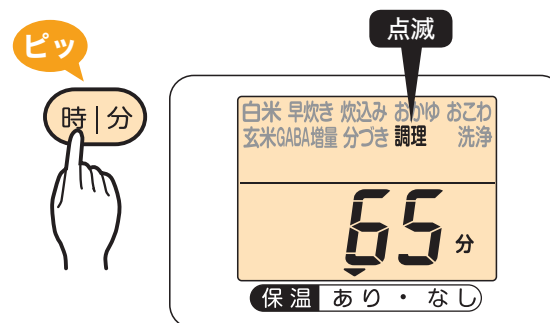
炊飯ジャーで本格クッキング！
ビーフシチューや肉じゃがなど
色々なメニューを作ることができるのね。

基本的な調理の手順

材料を下ごしらえして、
内なべに入れ、
ふたを閉める。

材料の量の目安→右表

差込プラグを
コンセントに差し込む。

メニュー を押して、
[調理]を選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

時|分 を押して、
調理時間を合わせる。

時を押すごとに5分ずつ増え、
分を押すごとに5分ずつ減ります。
調理は5～120分まで
5分きざみで設定できます。

調理の特長

1度沸とうさせてから、約95℃の一定の温度で加熱します。煮物、煮込み料理全般に適します。

【メニュー例】
野菜の煮物、シチュー、煮豆、スープなど

詳しい調理のしかたは…

別冊のCOOK BOOK（クックブック）を参照する。

調味料を入れるとき

調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。

だし汁やスープで煮込むとき

だし汁やスープを冷ましてから調理をはじめる。

かたくり粉でとろみをつけるとき

調理の最後に入れる。

陶器や金属の器を内なべに入れるとき

◆必ずキッチンペーパーなどを敷いてから器を入れる。直接入れると内なべに傷がつく原因。
◆薄いガラス・プラスチック・漆器など耐熱性でない器は入れない。

お気に入りメニューに登録

設定したメニューはお気に入りメニューとして、登録できます。→P.26
ただし、時間は登録されずに「60分」のままなので注意する。

調理する材料の量の目安

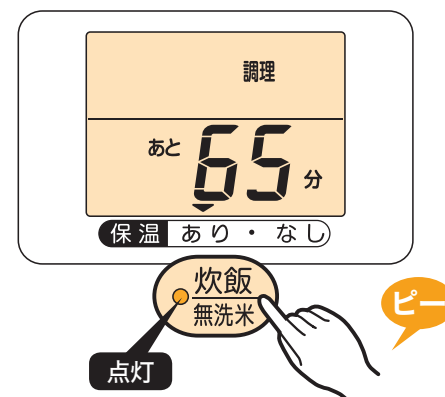
材料は、土鍋の「白米」の目盛を目安に入れる。
最大量より多かったり、最小量より少ないと、うまく調理できなかったり、ふきこぼれる原因。

白米の目盛			
1.0L(5.5合)タイプ		1.44L(8合)タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5以下	1以上	7以下	2以上

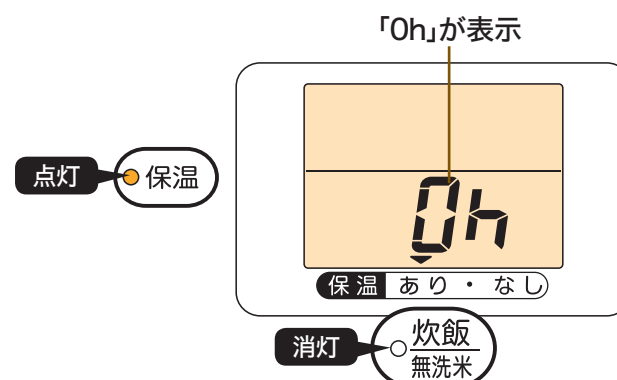
ご注意

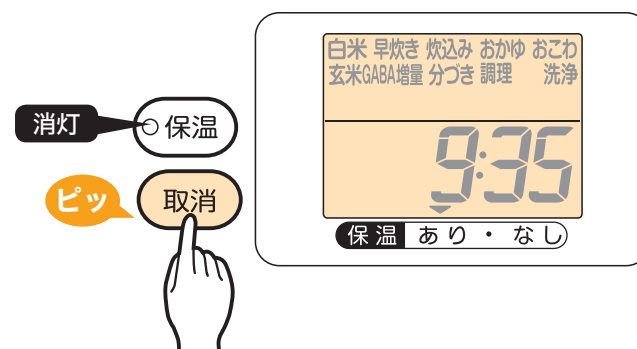
別冊のCOOK BOOK（クックブック）でご紹介しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。

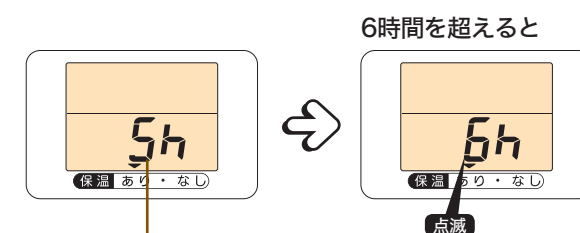
煮込み料理などを作る ―調理

 を押す。（調理開始）

できあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。

【追加加熱するとき】
保温ランプが点灯している状態で、時/分を押して追加の調理時間を合わせ、炊飯/無洗米を押してください。（1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。）

使い終わったら、取消を押して、差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

調理後は、必ずその日のうちに洗浄する。
→P.47

調理の保温について

◆調理が終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

保温経過時間が
0～6時間まで表示

◆作った料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めに食べる。

保温中の調理物を温めるとき

保温ランプが点灯している状態で、時/分を押して追加加熱する。→左記5参照
（追加加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示。）

調理時間を追加するときは取消を押さない

追加で調理する前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き調理できなくなります。押してしまったときは、下記の手順で調理する。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.38の3からの要領で調理する。

ご注意

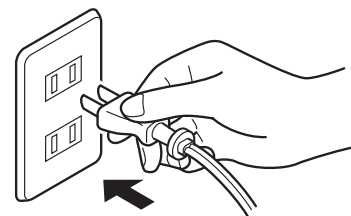
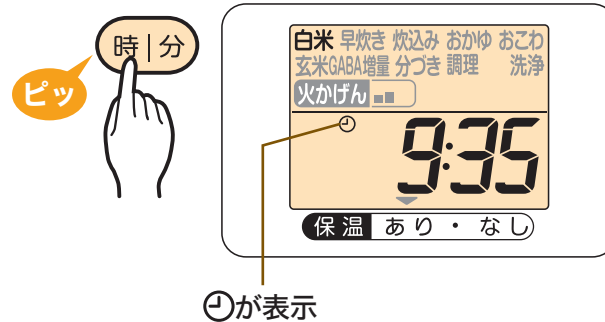
調理の途中でふたを開けない。
うまく調理できない原因。

表示部の時刻を現在時刻に合わせる

リチウム電池を内蔵しているから、差込プラグを抜いても現在時刻が表示されるのね。

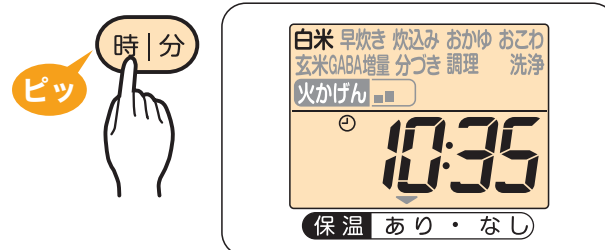
差込プラグをコンセントに差し込む。

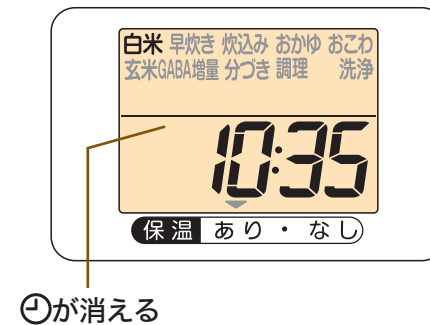
時|分 を押して、◷を表示させる。

◷が表示

時|分 を押して、時刻を合わせる。

「時」は時、「分」は分を押して合わせる。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：9：30を10：35に合わせるとき】
時を押して「10」に、分を押して「35」に合わせる。

4

約5秒後に◷が消える。（時刻合わせ完了）

◷が消える

24時間で表示される

時刻は、24時間で表示されます。リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

下記の場合は時刻合わせできない

炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中。

リチウム電池の寿命

寿命は、4～5年（差込プラグを抜いた状態）

リチウム電池が切れたとき

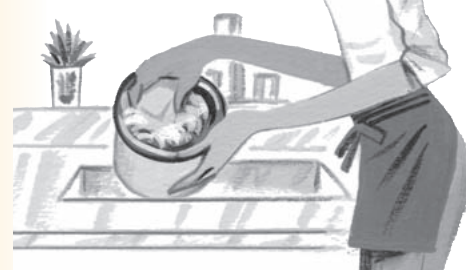
◆差込プラグを差し込むと、「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間、登録したお気に入りメニューの記憶が消えてしまいます。
◆新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

ご注意

ご自分でリチウム電池を交換しない。事故や故障の原因。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

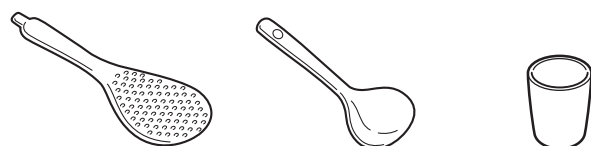
お手入れする

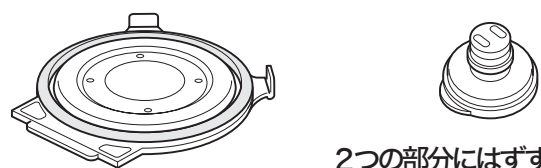
こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに洗う部品

しゃもじ

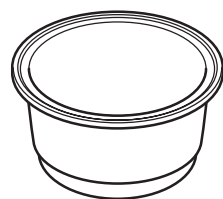
おたま

計量カップ

内ぶた

スチームキャップ

2つの部分にはずす→P.46

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

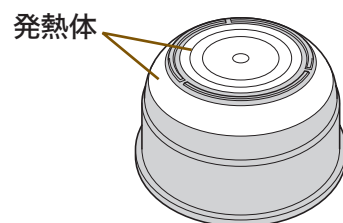
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

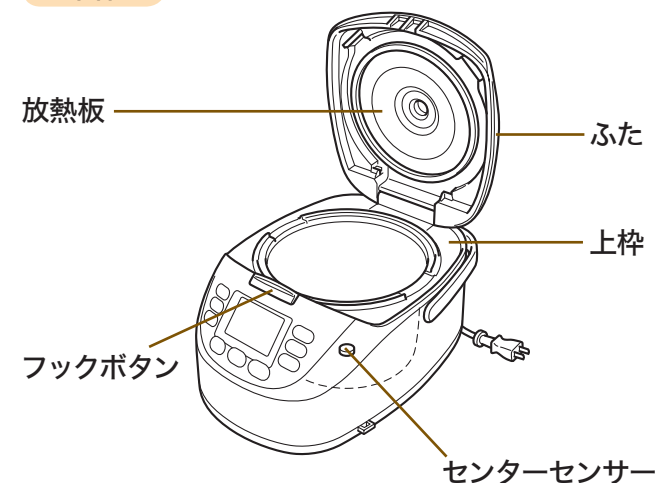
内なべ

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って流し洗いする。（つけおき洗い、炊飯直後の高温状態や熱湯での流し洗いはしない。）

> 内なべにごはんつぶがこびりついている場合は、お湯を入れて約1時間おいておく。
> 取れにくい場合はナイロンたわしなどを使う。（内なべ外側はナイロンたわしを使わない。発熱体が傷つくおそれ。）

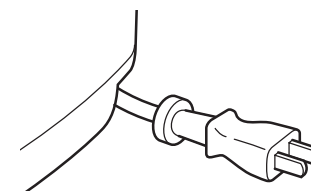
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわし（内なべ内側は除く）などは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆パッキン類をはずさない。（はずれたときは、必ずつける。→P.46）
◆土鍋に食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、土鍋を乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。傷ついたり割れる原因。
◆雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれやうまく炊けない原因。
◆内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。

汚れるたびにお手入れする箇所

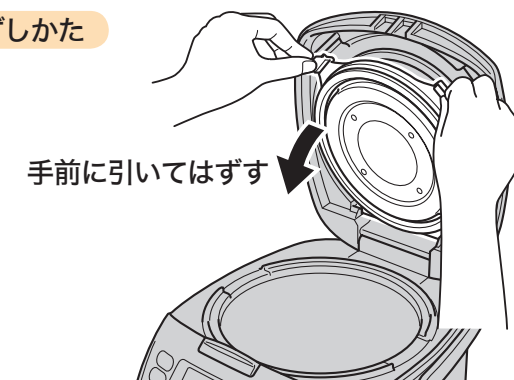
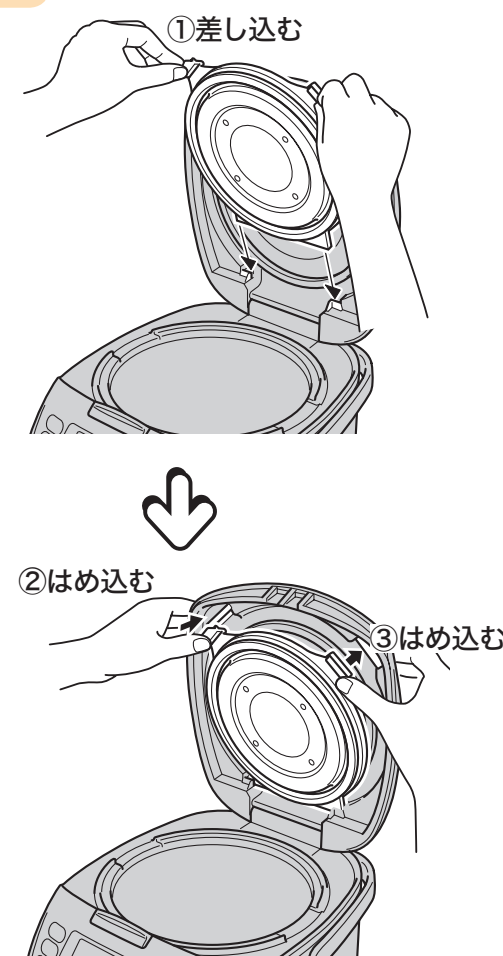
本体

◆かたくしぼった布でふく。
◆こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについているときは、取り除く。
◆上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

電源コード
差込プラグ

乾いた布でふく。

ご注意

本体を水につけたり、水をかけたり、本体内部に水を入れたりしない。

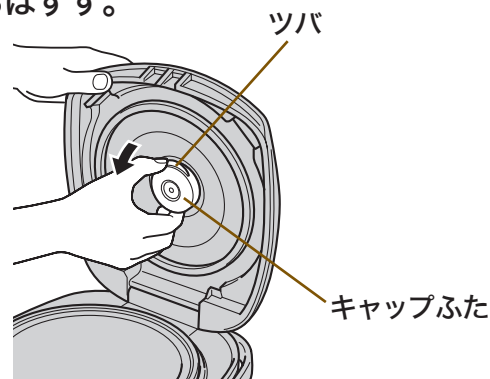
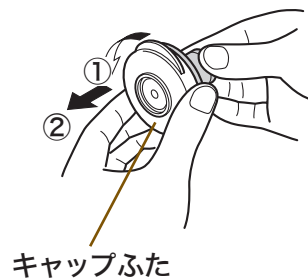
内ぶたのはずしかた・つけかた

はずしかた

つけかた

お手入れする

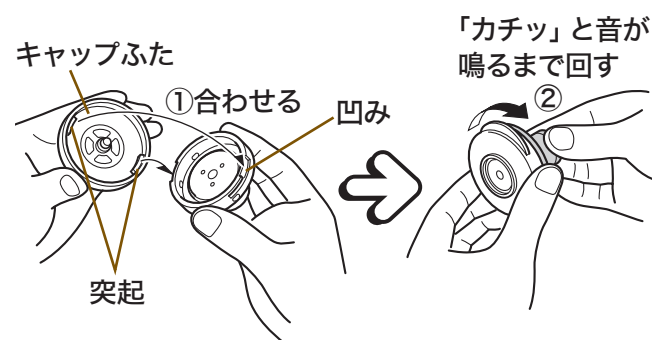
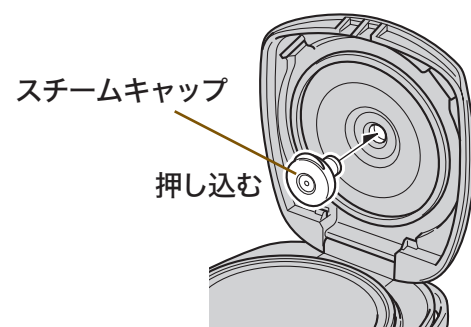
スチームキャップのはずしかた・つけかた

はずしかた

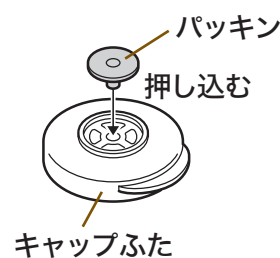
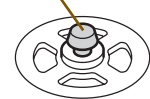
1 内ぶたをはずす。→P.45

2 キャップふたのツバに指をかけて、引きながらはずす。

3 キャップふたを反時計回りに回してはずす。

キャップふた

つけかた

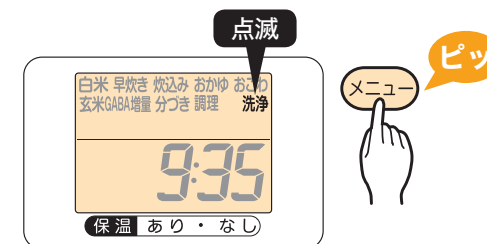
1 キャップふたを図のように取りつける。

2 スチームキャップを、内ぶたに取りつける。

3 内ぶたを取りつける。→P.45

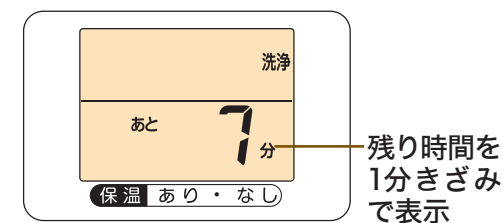
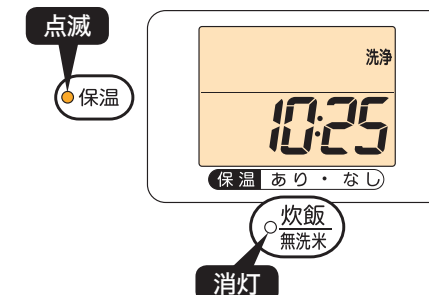
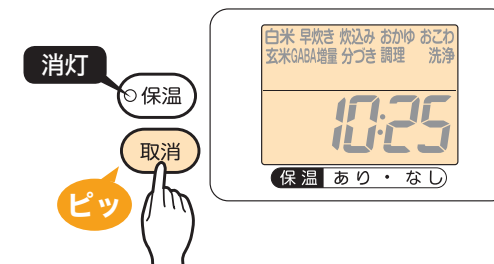
パッキンがはずれたとき

キャップふたのパッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

においが気になるときや、調理後は 洗浄する

1 内なべに水を8分目入れ、本体にセットする。

2 差込プラグをコンセントに差し込む。

3 [メニュー]を押して、『洗浄』を選ぶ。

4 [炊飯/無洗米]を押す。
(洗浄開始。約40 ～ 50分で終了)

洗浄終了の約7分前になると…

洗浄が終了すると…

5 [取消]を押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。

6 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→P.44

水がなくなった場合

洗浄中に水がなくなると、洗浄は取り消されます。
本体が冷えたことを確認してから、再度洗浄を行う。

お気に入りメニューに登録

お気に入りメニューとして、登録できます。→P.26

ご注意

◆クエン酸を使用しない。目盛が取れたり、内なべが白化するおそれ。
◆アルカリイオン水などで洗浄しない。内なべが白化するおそれ。

うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、保温中のごはんがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	炊込みごはんの具をまぜた・調味料をよくかき混ぜなかった	メニュー選択を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている	停電があった	よくほぐさなかった	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（約35℃以上）で洗米や水加減をした	ふたが確実に閉まっていない
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●	●	●	●		●	●
	やわらかすぎる	●		●	●	●	●	●		●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●				●	
	しんがある	●	●	●	●	●				●	
	ぬか臭い								●		
	こげがきつい	●	●	●	●	●	●		●	●	●
参照ページ		13・15・23・54	15・23	16～25	14・45	7	54	36	12	13・15	14

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や、水加減を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の予約炊飯をした	保温を12時間以上続けている	白米（無洗米）以外を保温した	ごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	最小炊飯量以下で保温した	お手入れが不充分	調理後に、洗浄をしなかった	保温なしに設定し、長時間保温した
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●	●		●	●	●	●	●	●			●
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●			
	ベタつく	●	●	●	●			●	●	●		●	●				●
参照ページ		13・15・54	14・45	54	36	14・44～46	12	29	37						44～47	40・47	37

調理がうまくできない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		メニューを間違えた	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁にこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	停電があった
調理	煮えない	●	●	●		●		●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●	●					
	煮詰まる	●	●		●		●			
	こげつく	●	●	●	●		●		●	●
参照ページ		38	39	39		38・40		14・44～46	38	54

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯時	キーを押しても反応しない。	保温ランプが点灯していませんか。	取消を押し、保温を取り消してから操作する。	15
炊飯時	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	14
予約炊飯時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	29
		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	29・42
	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。（メニューごとに予約可能な時間が決められています。）	予約可能な時間に合わせる。	29
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	42
	予約した時刻に炊きあがっていない。	炊飯/無洗米を押しましたか。	炊飯/無洗米を押さないと、予約は完了しません。	30
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	42
	設定した時刻がお気に入りに登録されない。	お気に入りメニューに時刻は登録されませんので、再度設定する。		29
予約吸水時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	33
		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	33・42
	予約した時間経過後に炊きはじめない。	炊飯/無洗米を押しましたか。	炊飯/無洗米を押さないと、予約は完了しません。	34
	設定した時間がお気に入りに登録されない。	お気に入りメニューに時間は登録されませんので、再度設定する。		33

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯中	炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	13・23・15・54
		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	14・44～46
		内なべが傷ついたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
		メニュー選択を間違えていませんか。（メニューごとに炊飯時間が異なります。）		16～25
		停電がありませんでしたか。		54
	音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、モーターの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	14・45
		内なべが傷ついたり割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
		内ぶた・スチームキャップが確実についていますか。	確実につける。	44～46
		ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	14
	ふきこぼれる。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	13・15・54
		充分に洗米しましたか。（無洗米は除く。）	充分に洗米する。	12
		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	14・44～46
		メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	16～25

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊きあがり時	保温ランプが点滅する。	保温「なし」や「おかゆ」メニューを選んで炊飯していませんか。おかゆの炊飯後や保温「なし」を選んだときは、保温ランプが点滅します。(炊飯ジャーに入れたままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりするので、早めに食べる。)		37
炊きあがり時	おこげができる。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。おこげの具合は、火かげんで調整してください。		4・19・21・23
保温時	「12」が点滅する。	12時間以上、保温を続けていませんか。12時間を超えると、「12」が点滅します。(12時間以上の保温はしない。)		37
保温時	保温 を約1秒長押しすると、「ピピピ」と音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	14
調理	調理の保温中に「6」が点滅する。	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると、「6」が点滅します。(調理後、6時間以上の保温はしない。)		41
調理	設定した時間がお気に入りに登録されない。	お気に入りメニューに時間は登録されませんので、再度設定する。		39
時刻	時/分 を押しても時刻合わせができない。	炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中は時刻合わせできません。		43
本体の不具合	ふたが閉まらない。または炊飯中にふたが開く。	上枠やフックボタン・ふた付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	14・45
本体の不具合	キーを押しても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	14・38・42
本体の不具合	電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	11
本体の不具合		電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
本体の不具合	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
本体の不具合	内なべが傷ついたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店にご相談ください。		
本体の不具合	本体内に、水や米が入ってしまった。	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
表示部やランプ、音の不具合	表示部がくもる。	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	14・44~46
表示部やランプ、音の不具合		内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	14
表示部やランプ、音の不具合	使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなることがありますが、故障ではありません。		
表示部やランプ、音の不具合	炊飯中☆・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IH が作動している音で、故障ではありません。		
表示部やランプ、音の不具合		「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
表示部やランプ、音の不具合	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅している。	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間、登録したお気に入りメニューの記憶が消えませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	43
においがするとき	樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		

こんな表示が出たときは

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
下記のように表示された。 玄米 Err 保温 あり・なし	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。	差込プラグを抜き、吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動した後、再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも直らないときは、差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピ…」という音がして、「Err」と玄米以外が表示された。	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店にご相談ください。	

 ☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

停電があったとき

こんなとき停電になったら		再び通電されると
予約炊飯(予約吸水)中	▶	そのままタイマーが作動します。 セット時刻(時間)を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯中☆	▶	炊飯を続けます。
保温中	▶	保温を続けます。

仕様

サイズ			1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
電　源			100V　50-60Hz	
消費電力(W)	炊飯電力		1180	1275
	平均保温電力		28	30
炊飯容量(L)	白米		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	早炊き		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
	炊込み		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.36(0.5～2合)
		全がゆ・具を入れたとき	0.09～0.18(0.5～1合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
		五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.18(0.5～1合)
	おこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
	玄米	ふつう	0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～0.9(2～5合)
		具を入れたとき	0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.72(2～4合)
	分づき		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
外形寸法*(cm)	幅		26.7	29.7
	奥行		37.3	40
	高さ		22.3	23.8
本体質量*　(kg)			4.7	5.5
コードの長さ*　(m)			1	

＊印は、おおよその数値です。

●保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量・保温「あり」の場合の平均電力(約)です。

●時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。

●1カップ=約1合です。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

部品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆内なべ(傷ついたり、ひび割れたとき)

コード番号	1.0Lタイプ	JKF1017
	1.44Lタイプ	JKF1061

◆パッキン類(消耗部品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。 お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。